



SCOPRI DI PIÙ

Lingotto Fiere Torino  
17-19 Novembre 2017

26 GIU 2017 / 17:06



## Polvere di Stelle. Ultima giornata di Les Etoiles de Mougins

Ancora l'Italia grande protagonista in Francia, alla festa gastronomica che riunisce chef da tutto il mondo. L'ultima giornata di manifestazione è stata segnata dalla pasta di casa nostra, nelle interpretazioni d'autore di Antonello Colonna e Marco Sacco. Il racconto in pillole.

DAL 1986 AD OGGI



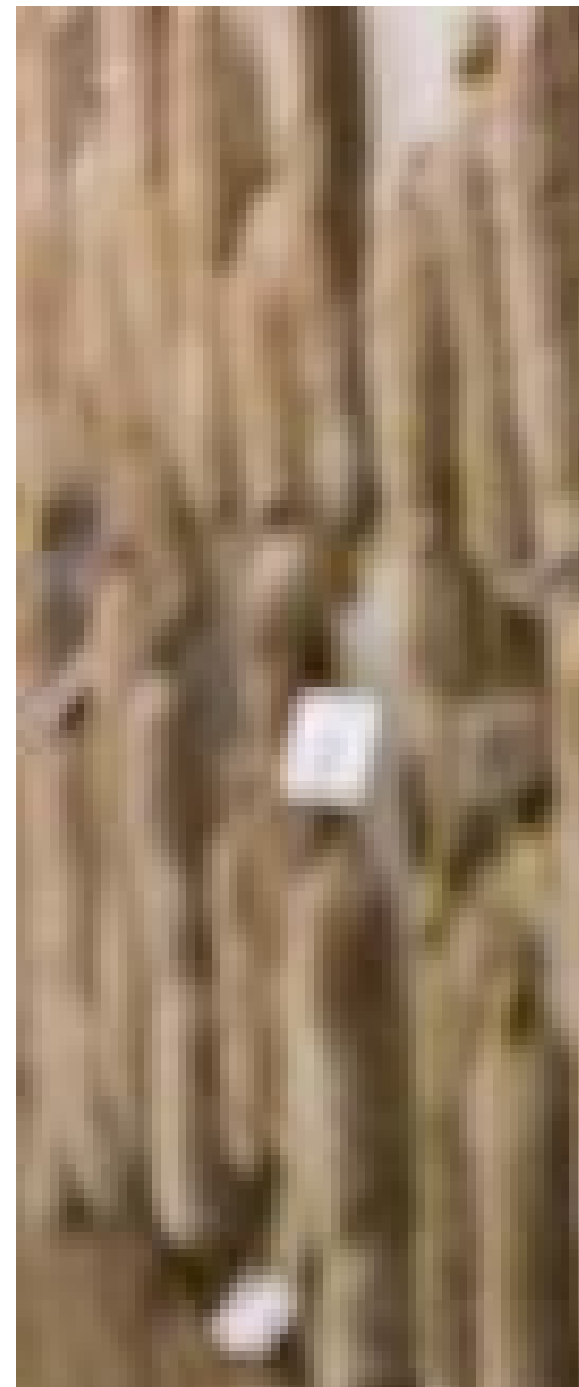
LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO





Si è conclusa con una gran serata di festa al Park Lenôtre la 12esima edizione di Les Etoiles de Mougins. Così dopo la serata inaugurale da Jacques Chibois alla Bastide Saint Antoine e il percorso del gusto di sabato sera da Bruno Oger a Villa Archange di Le Cannet, è stata la volta delle delegazioni di chef – oltre a Francia, Italia, Russia, Germania, Brasile, Canada - di proporre specialità dolci e salate in un gran banchetto di sapori dal mondo.

Intanto anche la giornata conclusiva del festival ha riservato scoperte e sorprese.



## 1. Antonello Colonna e la pasta senz'acqua

**Antonello Colonna**, chef stellato del Resort Colonna di Labico, 20 minuti da Roma, al Teatro degli Chef ha preparato la pasta cacio e pepe cuocendola come un risotto, appena coperta di acqua. Tanto per smentire - ha raccontato - l'idea che spesso i francesi hanno sul fatto che in Italia più che cucinare si getti la pasta nell'acqua, e via. Molto apprezzata. Ieri sera alla festa di chiusura poi ha preparato una carbomatriciana, incrocio personale fra carbonara e amatriciana, con un sorprendente uovo da rompere e amalgamare al tutto. Ai francesi (e non solo) è piaciuta molto.



## 1. Vent'anni dopo. Marco Sacco e la carbonara "au Koque"

Altra rivisitazione ormai classica della carbonara quella di **Marco**



In Abruzzo, in viaggio tra prodotti e storie dell'Aquila...



**Sacco** del Piccolo Lago di Verbania. A Mougins le ha dedicato uno show cooking spiegando a un pubblico attento e divertito la scelta dei tagliolini al posto dei bucatini, il prosciutto affumicato invece del guanciale, una salsa al gin e una cialda al latte eccellente. Proposto anche nella zona street food, è stato un piatto gettonatissimo, come accade dovunque lo porti con il suo food truck nero. Sacco è tornato a Mougins dopo vent'anni, e ha ricordato che è stato proprio **Roger Verger** a regalargli all'epoca un contenitore-uovo: l'idea del suo "koque" arriva da là... Corsi e ricorsi.

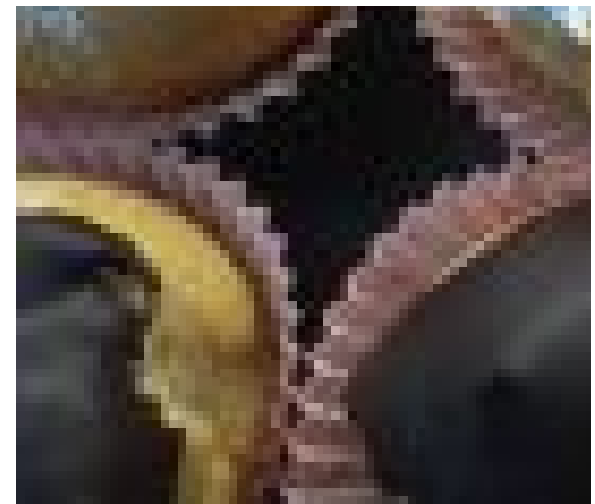
### 1. L'ingegnera torinese e i ravioli al limone

**Luisa Delpiano Inversi**, torinese, in un'altra vita faceva l'ingegnere. Poi a 50 anni e con un figlio ha deciso di cambiare vita, si è trasferita a Mentone e si è dedicata alla passione sua (e del figlio): la gastronomia. Ha creato **Pasta Piemonte**, azienda artigianale che produce pasta della tradizione piemontese: ravioli, gnocchi, tajarin. Ultima creazione presentata a Mougins i ravioli al limone di Mentone, perfetto mix fra la specialità ultratorinese e il frutto simbolo della cittadina della Costa Azzurra.

### 1. Il concorso Giovani Chef "Les Espoirs de Mougins"

Una giuria di grandi chef (per l'Italia Marco Sacco) presieduta da **Daniel Boulud**, lo chef francese a New York ospite d'onore dell'edizione 2017, ha esaminato i quattro finalisti del concorso Giovani Chef, rimasti in gara dopo una rigorosa selezione. Dopo una prova durata in tutto più di 5 ore, è stato dichiarato vincitore **Yannis Sgard**, del ristorante Lasserre di Parigi. Giovanissimo, ne sentiremo parlare.

### 1. Il Sommelier perfetto



**Pasticcerie senza glutine: 6 indirizzi selezionati per celiaci in...**





Obiettivo di Les Etoiles de Mougins dare spazio ai giovani e far emergere i talenti di domani. E dopo la pasticceria e la cucina, è stata la volta dei giovani sommelier. Anche qui una rigorosa selezione a monte ha portato alla finale tre concorrenti, giovani e motivati. Vincitore **Geoffrey Petitcolin** del ristorante l'Oasis Raimbault di Mandelieu la Napoule, Costa Azzurra.

Tutte le informazioni su [www.lesetoiledemougins.com](http://www.lesetoiledemougins.com) - [www.mougins-tourisme.fr](http://www.mougins-tourisme.fr) - [www.france.fr](http://www.france.fr)

a cura di Rosalba Graglia e Dario Bragaglia

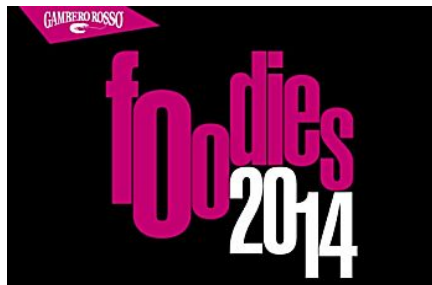
Abbiamo parlato di: **Chef**, **Francia**, **Marco Sacco**, **Antonello Colonna**

## Potrebbe interessarti anche

Raccomandato da 



Come riconoscere un buon gelato. A confronto con i maggiori artigiani d'Italia



Guida Foodies 2014 del Gambero Rosso. Ecco i risultati



Come si fa un buon caffè espresso al bar. 7 passaggi fondamentali



Mangiare all'aperto a Roma nell'estate 2017. 17 indirizzi da...





Worldwide and Italy food tech: growing numbers for food and technology investments



Il baccalà



11 nuovi libri su cibo e vino da leggere e regalare

Precedente



← Torna Les Etoiles de Mougins. Il congresso gastronomico francese che invade tutto un paese

Successivo



L'Orgoglio Aquilano nel centro di Roma. I prodotti de L'Aquila al PIT di Fori Imperiali, contro l'abusivismo →

🗨️ Partecipa alla discussione

0 commenti

Ordina per Meno recenti ▼



Aggiungi un commento...

📘 plug-in Commenti di Facebook



NutriBees. La dieta personalizzata arriva a domicilio, pronta da...





I Carbonari a Roma. Apre a Trastevere il ristorante-scuola...



Gambero Rosso



CHI SIAMO

- Contatti
- Investor Relations
- Pubblicità
- Academy

NOTIZIE

- Settimanale
- Ricette
- Vino
- Ristoranti

STORE

- Corsi
- Eventi
- App
- Guide & Libri

CITTÀ DEL GUSTO

- Torino
- Romagna
- Roma
- Napoli

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

LOGIN

Carrello

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nelle cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Accetta e chiudi